

Escudella i carn d'olla



Ingredients per 10 litres d'aigua:

VERDURES

2 porros grans i 200g de pastanagues.

1 o 2 naps.

2 brots d'api.

400g de patates.

150g de cigrons.

Unes fulles de col.

AVIRAM

Menuts de pollastre, ànec (coll, pedrer, carcanada, potes) ¼ de gallina

1 tros d'ànec

PORC

200g d'orella

½ peu.

2 ossos d'espina

1 os de pernil que no sigui ranci

300g de botifarra negra.

300g de botifarra crua

VEDELLA

300g d'ossos(pota, genoll, moll).

250 g de pit

200 g de vedella en un tros

PER LA PILOTA

200 g de carn picada de vedella.

200 g de carn picada de porc.

2 ous

2 culleres de pa rallat.

1 cullerada de farina.

Julivert i un bocinet d'all , si

agrada .

PASTA

800 g de galets grossos

Preparació:

Possarem tots els ossos i els 10 litres d'aigua freda dins una olla gran i l'escalfarem fins a bullir. Quan comenci l'ebullició cal desescumar. Després hi tirarem els menuts d'aviram, les potes, la gallina, l'ànec, el tros de pit, la vedella, l'orella i el peu de porc.

A continuació la verdura, menys la col i les patates. Els cigrons cal que estiguin remullats.

Ho taparem però no del tot i ho deixarem coure unes tres hores a foc mitjà. En acabat s'hi afegeixen les patates , la col , les botifarra crua i la negra(aquesta última només s'ha de coure 2 o 3 minuts i es treu perquè no s'obri) I finalment hi posarem la pilota.

L'ultima cocció , ja juntament amb les pilotes, serà d'uns 20 minuts. Després es pot colar el brou.

Amb el brou colat s'hi posa la pasta durant uns 10 minuts.

Quan haurem servit l'escudella amb la pasta, col.locarem la carn d'olla ben calenta en diferents plàteres. Si volem una presentació ben bonica posarem separatament cada cosa, i les verdures les sevirem tallades.